



AUXEY DURESSES

Les Hautés

*« Toute
l'expression
d'une
vieille vigne
concentrée
en un vin
harmonieux »*

CLIMAT(S) ET SUPERFICIE

Les Hautés [0,10 Ha]

CARACTÉRISTIQUES DU CLIMAT

Situé en limite de Meursault. Cette vigne âgée de 60 ans est plantée sur un terroir argilo-calcaire qui possède beaucoup d'oolithes. La roche mère est parfois très proche. Exposition Est.

PRODUCTION

Environ 600 bouteilles sont produites par millésime.

VINIFICATION & ÉLEVAGE

Des contrôles de maturité effectués par nos soins dès fin Août permettent d'optimiser la date de récolte. Les vendanges sont faites manuellement en petites caisses de 12 Kg pour que le raisin arrive intact à la cuverie. Après un pressurage pneumatique très doux, d'une durée d'au moins 3 heures, le jus est laissé une nuit en cuve inox pour le débouillage : les parties solides (bourbes) se déposent alors naturellement. Le jus clair est ensuite entonné, c'est-à-dire mis en fûts de chêne français. Selon la méthode bourguignonne traditionnelle, les fermentations alcoolique et malolactique se font naturellement en fûts. Pendant l'élevage sur lies fines, un bâtonnage est réalisé, mais toujours raisonné en fonction de la dégustation. Après 12 à 15 mois, ce vin est prêt pour la mise en bouteilles qui s'effectue sans filtration préalable et à une période favorable du calendrier lunaire.

PROFIL GUSTATIF

Cette très vieille vigne exprime pleinement les qualités de ce terroir. Le nez très floral est frais et fin sur des notes d'agrumes. Ce vin long en bouche, équilibré par sa minéralité si typique, est harmonieux et expressif.

HARMONIE GASTRONOMIQUE

La fraîcheur et la minéralité de ce vin accompagnent idéalement crustacés et poissons. Pensez-y avec une tarte à l'Epoisses et aux pommes.

